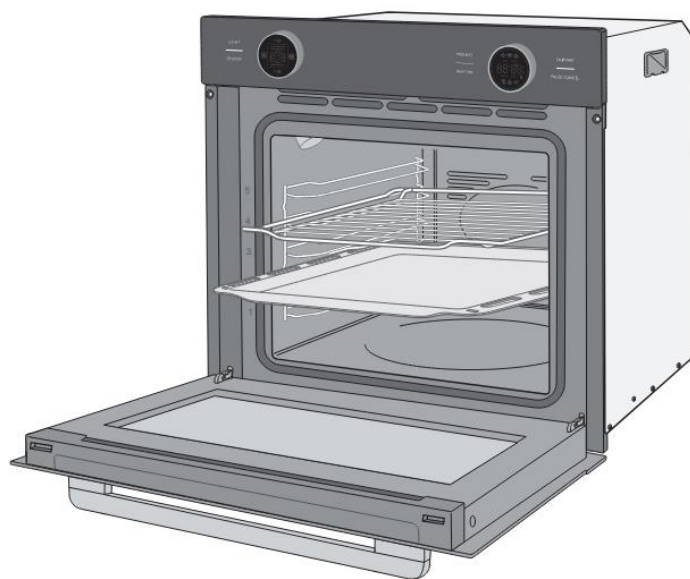




دفترچه راهنما فر توکار



MGBO 7222 XGE PRO

مطالب

- ۴.....اطلاعات ایمنی
- ۴.....استفاده مورد نظر
- ۴.....هشدار
- ۷.....علل آسیب
- ۸.....نصب و راه اندازی
- ۹.....کار با دستگاه
- ۱۰.....قبل از استفاده از دستگاه
- ۱۱.....انواع گرمایش
- ۱۲.....استفاده از دستگاه
- ۱۵.....لوازم جانبی
- ۱۸.....مصرف بهینه انرژی
- ۱۹.....محیط زیست
- ۱۹.....سلامت
- ۲۰.....از دستگاه خود نگهداری کنید
- ۲۳.....درب لوازم خانگی

- ۳۰.....در صورت نیاز، دستگاه خود را تعمیر کنید.....
- ۳۴.....خدمات مشتری.....
- ۳۵.....نکته و ترفند.....
- ۳۷.....دستور پخت معمولی.....
- ۳۷.....کیک.....
- ۳۸.....نان و پیتزا.....
- ۳۸.....گوشت.....
- ۴۰.....آزمایش مواد غذایی مطابق با استاندارد EN 60350-1.....
- ۴۰.....بهره‌وری انرژی مطابق با استاندارد EN 60350-1.....
- ۴۱.....پخت با حالت اقتصادی.....

استفاده در نظر گرفته شده

از خرید فر توکارمونوگرام سپاسگزاریم. قبل از باز کردن بسته بندی، لطفاً این دستورالعمل ها را به دقت بخوانید. تنها در این صورت است که می توانید دستگاه خود را به طور ایمن و صحیح کار کنید.

توصیه می کنیم کتابچه راهنمای دستورالعمل و دستورالعمل های نصب را برای استفاده در آینده یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

این دستگاه فقط برای نصب در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل های ویژه نصب را رعایت کنید.

اگر دستگاه پس از باز کردن بسته بندی آسیب دیده است، دستگاه را بررسی کنید

آن را اگر دستگاه آسیب دیده است، آن را وصل نکنید. فقط یک متخصص مجاز می تواند لوازم خانگی را بدون دوشاخه وصل کند. آسیب های ناشی از اتصال نادرست تحت پوشش گارانتی قرار نمی گیرد. از این دستگاه فقط در داخل خانه استفاده کنید. دستگاه فقط باید برای تهیه غذا و نوشیدنی استفاده شود. دستگاه باید در حین کار تحت نظارت باشد. این دستگاه ممکن است توسط کودکان بالای ۸ سال و افرادی با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا توسط افرادی با فقدان تجربه یا دانش مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش فردی مسئول ایمنی آنها نحوه استفاده ایمن از دستگاه و درک خطرات مرتبط با آن باشند.

کودکان نباید با، روی یا اطراف دستگاه بازی کنند. کودکان نباید دستگاه را تمیز کنند یا تعمیرات عمومی انجام دهند مگر اینکه حداقل ۸ سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند.

کودکان زیر ۸ سال را در فاصله ایمن از دستگاه و کابل برق قرار دهید.

و لطفاً همیشه لوازم جانبی را به درستی داخل حفره بلعزانیید.

هشدار

خطر برق گرفتگی!

۱. تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات و تعویض کابل‌های برق آسیب‌دیده فقط توسط یکی از تکنسین‌های آموزش‌دیده خدمات پس از فروش ما انجام می‌شود. در صورت معیوب بودن دستگاه، آن را از برق بکشید یا فیوز را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

۲. عایق کابل روی دستگاه‌های برقی ممکن است هنگام لمس قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را با قسمت‌های داغ دستگاه تماس ندهید.

۳. از شوینده‌های فشار قوی یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند منجر به برق گرفتگی شود.

۴. یک دستگاه معیوب ممکن است باعث برق گرفتگی شود. هرگز دستگاه معیوب را روشن نکنید. دستگاه را از برق بکشید یا فیوز را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

خطر سوختگی!

۱. دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی دستگاه یا المنت‌های گرمایشی را لمس نکنید.

۲. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود.

۳. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

۴. لوازم جانبی و ظروف فر بسیار داغ می‌شوند. همیشه از دستکش فر برای خارج کردن لوازم جانبی یا ظروف فر از محفظه فر استفاده کنید.

۵. بخارات الکلی ممکن است در محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز غذایی حاوی مقادیر زیاد الکل تهیه نکنید.

مقادیر زیادی نوشیدنی با درصد الکل بالا، فقط از مقادیر کم نوشیدنی با درصد الکل بالا استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

خطر سوختن!

۱. قطعات قابل دسترس در حین کار داغ می‌شوند. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

۲. وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، بخار داغ می‌تواند خارج شود. بسته به دمای آن، ممکن است بخار قابل مشاهده نباشد. هنگام باز کردن، خیلی نزدیک دستگاه نایستید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

۳. آب در حفره داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز آب را داخل حفره داغ نریزید.

خطر آسیب دیدگی!

۱. شیشه خراشیده شده در درب دستگاه ممکن است به ترک تبدیل شود. از شیشه پاک کن، مواد تمیز کننده تیز یا ساینده یا مواد شوینده استفاده نکنید.

۲. لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن حرکت می‌کنند و ممکن است شما گیر کنید. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

خطر آتش سوزی!

۱. مواد قابل اشتعال نگهداری شده در محفظه ممکن است آتش بگیرند. هرگز مواد قابل اشتعال را در محفظه نگهداری نکنید. اگر داخل دستگاه دود وجود دارد، هرگز درب آن را باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید.

دستگاه را خاموش کرده و آن را از برق بکشید یا فیوز داخل جعبه فیوز را خاموش کنید.

۲. وقتی درب دستگاه باز می‌شود، جریان هوا ایجاد می‌شود. کاغذ روغنی ممکن است با المنت حرارتی تماس پیدا کند و آتش بگیرد. در حین پیش گرمایش، کاغذ روغنی را شل روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه کاغذ روغنی را با یک ظرف یا سینی فر سنگین کنید. فقط سطح مورد نیاز را با کاغذ روغنی بپوشانید. کاغذ روغنی نباید روی لوازم جانبی بیرون بزند.

خطر ناشی از مغناطیس!

آهنرباهای دائمی در پنل کنترل یا در عناصر کنترل استفاده می‌شوند. آنها ممکن است بر ایمپلنت‌های الکترونیکی، مانند ضربان‌سازهای قلب یا پمپ‌های انسولین، تأثیر بگذارند. افرادی که از ایمپلنت‌های الکترونیکی استفاده می‌کنند باید حداقل ۱۰ سانتی‌متر از پنل کنترل فاصله داشته باشند.

۱. لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظروف فر روی کف حفره: لوازم جانبی را روی کف حفره قرار ندهید. کف حفره را با هر نوع فویل یا کاغذ روغنی نپوشانید. اگر دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده است، ظروف فر را روی کف حفره قرار ندهید. این باعث تجمع گرما می شود. مینای دندان آسیب می بیند.

۲. فویل آلومینیومی: فویل آلومینیومی در حفره نباید با شیشه در تماس داشته باشد. این می تواند باعث تغییر رنگ دائمی شیشه در شود.

۳. تابه های سیلیکونی: از هیچ تابه سیلیکونی یا تشک، روکش یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. ممکن است سنسور فر آسیب دیده باشد.

۴. آب در محفظه پخت و پز داغ: وقتی حفره داغ است آب را داخل آن نریزید. این باعث بخار می شود. تغییر دما می تواند باعث آسیب به مینای دندان شود.

۵. رطوبت در حفره: در مدت زمان طولانی، رطوبت در حفره ممکن است منجر به خوردگی شود. اجازه دهید دستگاه پس از استفاده خشک شود. غذای مرطوب را برای مدت طولانی در حفره بسته نگه ندارید. مواد غذایی را در حفره نگهداری نکنید.

۶. خنک کردن با درب دستگاه باز: پس از کار در دمای بالا، اجازه دهید دستگاه فقط با در بسته خنک شود. چیزی را در درب دستگاه گیر نکنید. حتی اگر درب فقط یک شکاف باز بماند، ممکن است جلوی مبلمان مجاور آسیب ببیند

فقط در صورتی که هنگام کار فر رطوبت زیادی تولید شده باشد، دستگاه را با درب باز بگذارید تا خشک شود.

۷. آبمیوه: هنگام پخت پای های میوه ای آبدار، سینی فر را خیلی پر از مواد نکنید. چکه کردن آبمیوه از سینی فر لکه هایی به جا می گذارد که قابل پاک شدن نیستند. در صورت امکان، از ظرف عمیق تر استفاده کنید.

۸. کثیفی بیش از حد واش: اگر واش خیلی کثیف باشد، درب دستگاه در حین کار به درستی بسته نمی شود. قسمت جلویی واحدهای مجاور ممکن است آسیب ببیند. همیشه واش را تمیز نگه دارید.

۹. درب دستگاه به عنوان نشیمن، قفسه یا میز کار: روی درب دستگاه ننشینید یا چیزی روی آن قرار ندهید یا آویزان نکنید. هیچ وسیله آشپزی یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.

۱۰. قرار دادن لوازم جانبی: بسته به مدل دستگاه، لوازم جانبی می توانند هنگام بستن درب دستگاه، پنل درب را خراش دهند. همیشه لوازم جانبی را تا جایی که امکان دارد داخل حفره قرار دهید.

۱۱. حمل دستگاه: دستگاه را از دستگیره در حمل یا نگه ندارید. دستگیره در تحمل وزن دستگاه را ندارد و ممکن است بشکند.

۱۲. اگر از گرمای باقی‌مانده فر خاموش برای گرم نگه داشتن غذا استفاده کنید، ممکن است رطوبت زیادی در داخل محفظه ایجاد شود. این امر ممکن است منجر به تراکم بخار شود و به دستگاه باکیفیت شما آسیب برساند و همچنین به آشپزخانه شما آسیب برساند. با باز کردن درب یا استفاده از حالت «یخ‌زدایی» از تراکم بخار جلوگیری کنید.

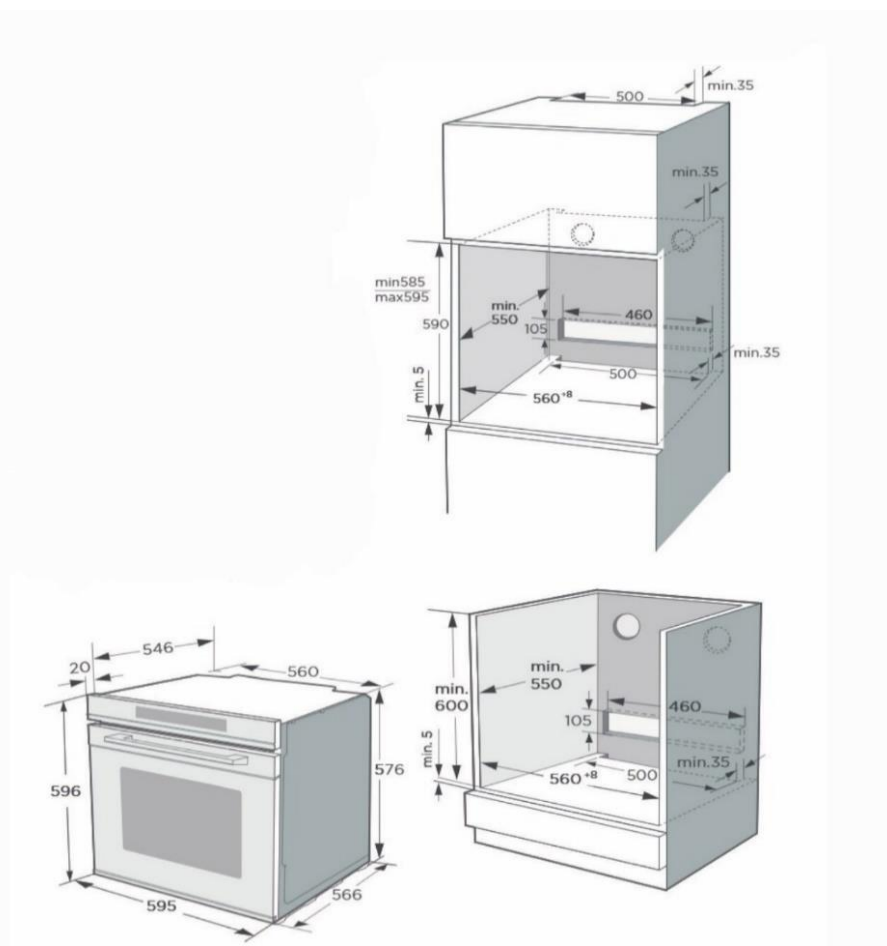
نصب و راه اندازی

برای استفاده ایمن از این دستگاه، لطفاً مطمئن شوید که مطابق با استانداردهای حرفه ای و با رعایت دستورالعمل های نصب نصب شده است. آسیب های ناشی از نصب نادرست در ضمانت نامه نیست.

در حین نصب، لطفاً دستکش های محافظ بپوشید تا از بریدگی لبه های تیز خود جلوگیری کنید.

قبل از نصب، دستگاه را در صورت وجود هرگونه آسیب بررسی کنید و در صورت وجود آن، دستگاه را وصل نکنید.

قبل از روشن کردن دستگاه، لطفاً تمام مواد بسته بندی و لایه چسب را از دستگاه تمیز کنید. ابعاد پیوست شده بر حسب میلی متر می باشد. لازم است دوشاخه در دسترس باشد یا یک کلید در سیم کشی ثابت تعبیه شود تا پس از نصب در صورت لزوم، دستگاه را از منبع تغذیه جدا کنید.



هشدار برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، دستگاه نباید پشت درهای تزئینی نصب شود.



عملیات عمومی:

عملکرد را انتخاب کنید، زمان یا دما را تنظیم کنید، پخت و پز را شروع کنید.

۱. نور	کلیک کنید، لامپ اجاق گاز را روشن/خاموش کنید. ۳ را برای ورود یا خروج از عملکرد قفل کودک فشار دهید.
۲. ON/OFF	فر را روشن و خاموش کنید.
۳. دستگیره ۱	چرخش، عملکرد را انتخاب کنید.
۴. دستگیره ۲	بچرخانید، زمان یا دما پخت را تنظیم کنید.
۵. پیش گرم کردن	در حالت تنظیم، این دکمه را فشار دهید تا عملکرد پیش گرمایش روشن و خاموش شود.
۶. TEMP/TIME	برای تنظیم ساعت، دما، دمای پروب، زمان پخت کلیک کنید.
۷. OK/START	در حالت تنظیمات، برای شروع پخت و پز کلیک کنید؛ در حالت تنظیم پارامتر، برای تأیید پارامترها کلیک کنید.
۸. مکث/لغو	تنظیمات فعلی را لغو می کند و به حالت آماده به کار باز می گردد.

توجه:

دستگاه را به مدت ۵ دقیقه کار نکنید، دستگاه به طور خودکار وارد حالت صرفه جویی در انرژی می شود. برای بازگشت به حالت آماده به کار روی ON/OFF کلیک کنید.

قبل از استفاده از دستگاه

اولین استفاده برای اولین بار

- قبل از اولین استفاده از دستگاه برای تهیه غذا، باید محفظه و لوازم جانبی آن را تمیز کنید.
۱. تمام برچسب‌ها، فویل‌های محافظ سطح و قطعات محافظ حمل و نقل را جدا کنید.
 ۲. تمام لوازم جانبی و قفسه‌های جانبی را از محفظه جدا کنید.
 ۳. لوازم جانبی و قفسه‌های کناری را با استفاده از آب و صابون و یک دستمال ظرفشویی یا برس نرم کاملاً تمیز کنید.
 ۴. مطمئن شوید که داخل محفظه هیچ گونه بسته‌بندی اضافی مانند گلوله‌های پلی‌استایرن یا قطعات چوبی که ممکن است باعث خطر آتش‌سوزی شوند، وجود ندارد.
 ۵. سطوح صاف داخل محفظه و درب را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید.
 ۶. برای از بین بردن بوی دستگاه نو، دستگاه را خالی و با درب بسته فرم گرم کنید.
 ۷. در حین گرم کردن اولیه دستگاه، آشپزخانه را با تهویه مناسب روشن نگه دارید. در این مدت کودکان و حیوانات خانگی را از آشپزخانه دور نگه دارید. در اتاق‌های مجاور را ببندید.
 ۸. تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. می‌توانید نحوه تنظیم نوع گرمایش و دما را در بخش بعدی بیابید.

تنظیمات	
حالت گرمایش	
دما	۲۵۰ درجه سانتی گراد
زمان	۱ ساعت

بعد از خنک شدن دستگاه:

۱. سطوح صاف و درب را با آب و صابون و یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید.
۲. تمام سطوح را خشک کنید.
۳. قفسه‌های کناری را نصب کنید.

تنظیم زمان

قبل از استفاده از فر، باید ساعت را تنظیم کنید

۱. در حالت آماده به کار، برای ورود به تنظیمات ساعت، روی «دما/زمان» کلیک کنید.
۲. برای تنظیم موقعیت ساعت، دکمه سمت راست را بچرخانید و برای تأیید روی «دما/زمان» کلیک کنید.
۳. برای تنظیم موقعیت دقیقه، دکمه سمت راست را بچرخانید و برای تکمیل تنظیم ساعت، روی «دما/زمان» کلیک کنید.

یادداشت ها

پس از اتصال برق، اگر ساعت تنظیم نشده باشد، زمان سنجی انجام نمی شود (نمایشگر ۰۰:۰۰).

انواع گرمایش

دستگاه شما حالت های عملیاتی مختلفی دارد که استفاده از دستگاه را آسان تر می کند. برای اینکه بتوانید نوع صحیح گرمایش را برای غذای خود پیدا کنید، تفاوت ها و دامنه های کاربرد را در اینجا توضیح داده ایم.

انواع گرمایش	دما	استفاده کنید
 متعارف	۲۵۰-۳۰ درجه سانتیگراد	برای پخت و برشته کردن سنتی در یک سطح. مخصوصاً برای کیک هایی با رویه مرطوب مناسب است.
 همرفت	۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای پخت و برشته کردن در یک یا چند سطح. گرما از بخاری حلقه ای که فن را احاطه کرده است، به طور یکنواخت پخش می شود.
 اکو اکو eco	۲۴۰-۱۴۰ °C	برای پخت و پز با صرفه جویی در مصرف انرژی.
 معمولی + پنکه	۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای پخت و برشته کردن در یک یا چند طبقه. فن، گرمای حاصل از المنت های حرارتی را به طور یکنواخت در اطراف محفظه توزیع می کند.
 گرمای تابشی	۱۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای کباب کردن مقادیر کم غذا و برای برشته کردن غذا. لطفاً غذا را در قسمت مرکزی زیر المنت گرم کننده کباب پز قرار دهید.
 گریل + پنکه گریل + پنکه	۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای کباب کردن اقلام مسطح و برشته کردن غذا. فن، گرما را به طور یکنواخت در اطراف محفظه توزیع می کند.
 گریل گریل	۱۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای کباب کردن اقلام مسطح و برای برشته کردن غذا
 پیتزا	۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد	برای پیتزا و غذاهایی که به گرمای زیادی از زیر نیاز دارند، گرمکن پایین و گرمکن حلقه ای مناسب هستند.
 حرارت پایین	۲۲۰-۳۰ درجه سانتیگراد	برای قهوه ای شدن بیشتر پایه پیتزا، پای و شیرینی. گرمایش از گرمکن پایینی انجام می شود.
 یخ زدایی کنید A	---	برای یخ زدایی ملایم مواد غذایی منجمد.

نکات

۱. هنگام یخ‌زدایی حجم زیادی از غذا، می‌توانید قفسه کناری را بردارید و ظروف پخت‌وپز را در کف محفظه قرار دهید.
۲. اگر نیاز به گرم کردن ظروف دارید، لطفاً عملکرد «کانوکشن» را انتخاب کرده و دما را روی ۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
۳. پس از اتمام پخت، دمنده هوا، ورود هوا را به تأخیر می‌اندازد که طبیعی است.
۴. عملکردهای یخ‌زدایی و «ECO» را نمی‌توان به سرعت از قبل گرم کرد.

احتیاط

۱. اگر در حین کار دستگاه، درب آن را باز کنید، عملیات متوقف نمی‌شود. لطفاً به ویژه مراقب خطر سوختگی باشید.
 ۲. شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت، دستگاه ممکن است بیش از حد داغ شود.
- برای خنک شدن سریع‌تر دستگاه پس از کار، فن خنک‌کننده ممکن است برای مدتی پس از آن به کار خود ادامه دهد.

فن خنک‌کننده

فن خنک‌کننده در صورت نیاز روشن و خاموش می‌شود. هوای گرم از بالای درب خارج می‌شود.

استفاده از دستگاه خود

عملیات عمومی

۱. در حالت آماده به کار، دکمه ۱ را برای انتخاب عملکرد بچرخانید.
۲. با استفاده از دکمه‌ی «دما/زمان» و دکمه‌ی چرخشی ۲، زمان یا دمای پخت را تنظیم کنید.
۳. برای شروع پخت، روی دکمه‌ی «تأیید/شروع» کلیک کنید.

توجه:

پس از تنظیم دما، روی «دما/زمان» کلیک کنید و دکمه تنظیم را بچرخانید تا زمان تنظیم شود.

پیش گرم کردن سریع

برای کوتاه کردن زمان پخت می‌توان از پیش‌گرمایش سریع استفاده کرد. مراحل خاص آن به شرح زیر است:

۱. دکمه ۱ را بچرخانید تا عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید

۲. برای تنظیم دما، دکمه ۲ را بچرخانید، روی «دما/زمان» کلیک کنید، دکمه ۲ را بچرخانید تا زمان را تنظیم کنید و برای تکمیل تنظیم پارامتر، روی «دما/زمان» کلیک کنید.

۳. برای گرم کردن، روی کلید «پیش گرم کردن» کلیک کنید.

۴. وقتی پیش‌گرمایش کامل شد، غذا را داخل فر قرار دهید و برای شروع پخت، روی «تأیید/شروع» کلیک کنید.

در طول پخت تغییر دهید

اگر در طول فرآیند پخت نیاز به تغییر زمان یا دمای پخت داشتید، لطفاً روی «دما/زمان» کلیک کنید و آن را از طریق دکمه ۲ تنظیم کنید.

یادداشت‌ها

۱. اگر تجربه آشپزی زیادی دارید، می‌توانید پارامترها را مطابق با سلیقه شخصی خود تنظیم کرده و شروع به آشپزی کنید.

۲. اگر تجربه آشپزی زیادی ندارید، با دستور پخت‌های معمول که در دستورالعمل‌ها آمده است، شروع به پخت کنید.

احتیاط!

۱. برای جلوگیری از سوختگی، پس از پخت و پز، لطفاً دستکش‌های ضد حرارت بپوشید و غذا را بیرون بیاورید.

۲. پس از پخت، به سطح یا المنت گرم‌کننده‌ی دستگاه دست نزنید.

۳. لطفاً قبل از بیرون آوردن لوازم جانبی، صبر کنید تا فر خنک شود.

۴. برای جلوگیری از سوختگی، کودکان باید فاصله ایمن را از دستگاه حفظ کنند.

۵. برای جلوگیری از ترکیدن شیشه درب فر، از درب فر برای قرار دادن چیزهای دیگر استفاده نکنید.

قفل ضد کودک

دستگاه شما دارای قفل کودک است تا کودکان نتوانند آن را به طور تصادفی روشن کنند یا تنظیمات آن را تغییر دهند.

۱. در حالت آماده به کار، دکمه "LIGHT" را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا وارد عملکرد قفل کودک شوید.

۲. در حالت قفل کودک، دکمه «LIGHT» را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا از عملکرد قفل کودک خارج شوید.

عملکرد لامپ های کوره

در هر حالتی (به جز قفل فرعی و هشدار کاذب)، برای تغییر لامپ کوره، روی دکمه "لامپ" کلیک کنید.

حالت نمایشی

حالت نمایشی، با عملکرد صرفه جویی در مصرف داده در حالت خاموش. عملکرد صرفه جویی در مصرف داده در حالت خاموش: به عنوان مثال، وقتی حالت نمایشی روی روشن تنظیم شده است، گزینه خاموش و سپس روشن همچنان فعال است. پس از روشن شدن حالت نمایشی، لوله گرمایشی کار نمی کند.

۱. در حالت آماده به کار، دکمه ی «روشن/خاموش» را به مدت ۵ ثانیه فشار دهید تا وارد حالت آزمایشی شوید و عبارت «خاموش» نمایش داده شود.

۲. دکمه ۲ را برای باز یا بسته کردن حالت نمایشی بچرخانید. وقتی روشن است، عبارت "روشن" و وقتی خاموش است، عبارت "خاموش" نمایش داده شود.

۳. پس از تنظیم، می توانید برای خروج از تنظیمات روی «روشن/خاموش» کلیک کنید، یا ۳ ثانیه صبر کنید تا حالت نمایشی به طور خودکار خارج شود و به حالت آماده به کار بازگردد.

توجه:

وقتی حالت نمایشی روشن است، نماد "O" روشن می شود تا نشان دهد که حالت نمایشی در حال اجرا است.

پس از شروع عملکرد، لوله گرمایش کار نخواهد کرد.

حالت Sabbath

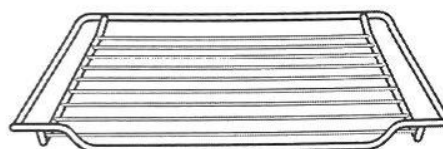
حالت Sabbath دارای عملکرد ذخیره اطلاعات در حالت خاموشی است. هر ۲۵ دقیقه اطلاعات پخت را ذخیره می‌کند. اگر در حین کار، برق قطع شود، پس از روشن شدن مجدد، حالت سبت تا زمان پخت O به کار خود ادامه می‌دهد، یا برای بازگشت به حالت آماده به کار، کلید "روشن/خاموش" را فشار دهید.

۱. وقتی در حالت آماده به کار هستید و هیچ گزینه‌ای وجود ندارد، دکمه‌ی «PREHEAT» را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا وارد حالت Sabbath شوید. صفحه سمت راست «A8» را نمایش می‌دهد؛
۲. روی «دما/زمان» کلیک کنید و با چرخاندن دکمه ۲، زمان را تنظیم کنید.
۳. برای شروع حالت Sabbath، روی «تأیید/شروع» کلیک کنید؛
۴. در زمان اجرا، برای بازگشت به حالت آماده به کار، روی «روشن/خاموش» یا «لغو» کلیک کنید.

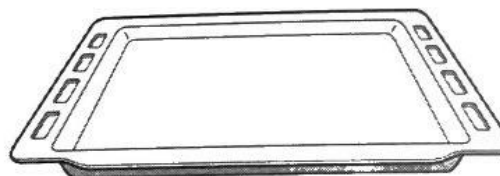
لوازم جانبی

دستگاه شما با مجموعه‌ای از لوازم جانبی همراه است. در اینجا می‌توانید نمای کلی از لوازم جانبی موجود و اطلاعاتی در مورد نحوه استفاده صحیح از آنها را بیابید.
لوازم جانبی گنجانده شده است

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر مجهز است:



توری فلزی مناسب برای ظروف فر، قالب‌های کیک و ظروف مناسب فر. برای کباب و غذاهای گریل شده



سینی پخت برای پخت‌های سینی‌دار و محصولات پخته‌شده کوچک.

می‌توانید از سینی برای قرار دادن مایعات یا غذای در حال پخت با آبمیوه استفاده کنید.

فقط از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید. آنها مخصوص دستگاه شما طراحی شده‌اند.

می‌توانید لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش، از خرده‌فروشان متخصص یا به صورت آنلاین خریداری کنید.

توجه

لوازم جانبی ممکن است هنگام داغ شدن تغییر شکل دهند. این موضوع بر عملکرد آنها تأثیری ندارد. پس از خنک شدن مجدد، شکل اولیه خود را باز می‌یابند.

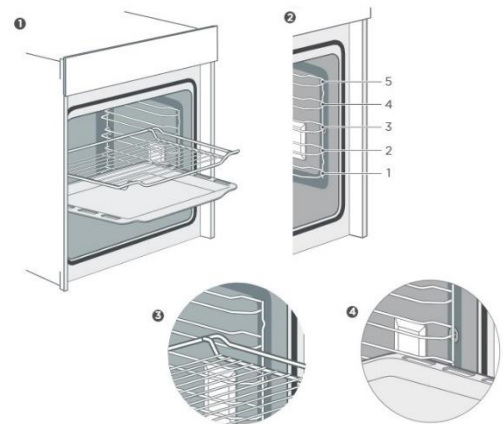
قرار دادن لوازم جانبی

این محفظه دارای پنج موقعیت قفسه است. موقعیت‌های قفسه از پایین به بالا شمرده می‌شوند. لوازم جانبی را می‌توان تقریباً تا نیمه و بدون کج شدن بیرون کشید.

نکات

۱. مطمئن شوید که همیشه لوازم جانبی را به طور صحیح داخل محفظه قرار می‌دهید.

۲. همیشه لوازم جانبی را به طور کامل داخل محفظه قرار دهید تا با درب دستگاه تماس پیدا نکنند.



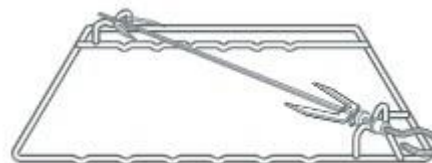
محافظ شیب

لوازم جانبی را می‌توان تقریباً تا نیمه بیرون کشید تا در جای خود قفل شوند. عملکرد قفل از کج شدن لوازم جانبی بر اثر جاذبه غذا و خود لوازم جانبی هنگام بیرون کشیدن جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید برای محافظت در برابر کج شدن به درستی در حفره قرار داده شوند. هنگام قرار دادن قفسه سیمی، مطمئن شوید که قفسه سیمی مانند تصویر ۱۳ در جهت درست قرار دارد.

هنگام قرار دادن سینی پشتی، مطمئن شوید که سینی پشتی مانند تصویر ۱۴ در جهت درست قرار دارد.

لوازم جانبی اختیاری

شما می‌توانید لوازم جانبی اختیاری را از خدمات پس از فروش، از فروشگاه‌های تخصصی یا به صورت آنلاین خریداری کنید. لوازم جانبی زیر برای خرید موجود است و همچنین می‌توانید برای اطلاعات بیشتر به بروشورهای فروش مراجعه کنید.



سیستم چرخشی برای کباب کردن گوشت‌هایی مانند مرغ، بوقلمون، خرگوش و غیره؛



چوب باربیکیو برای درست کردن کباب‌هایی مثل گوشت و سبزیجات؛

درج لوازم جانبی:

میله‌های کباب‌پز فقط با سیستم چرخشی سازگار هستند، هنگام استفاده از میله‌های کباب‌پز، آنها را روی توری فلزی سیستم چرخشی قرار دهید. و قبل از قرار دادن لوازم جانبی در محفظه، لطفاً مطمئن شوید که تمام مواد غذایی به خوبی قرار گرفته‌اند، سپس آنها را به آرامی در طبقه ۲ محفظه قرار دهید.

یادداشت‌ها

۱. سیستم چرخشی به طور مداوم نمی‌چرخد، می‌توانید بسته به نوع غذا، آن را در طول فرآیند پخت بچرخانید. مطمئن شوید که دستکش عایق حرارت پوشیده‌اید و هنگام باز کردن درب فر مراقب خروج گرما باشید. سیستم چرخشی می‌تواند چرخش ۹۰ درجه داشته باشد و احتمالاً اصلاً نیازی به چرخاندن آن ندارید.

۲. سیخ‌های کباب‌پزی با سر تیز خطرناک هستند، لطفاً مطمئن شوید که کودکان و افراد معلول آنها را دور نگه داشته‌اند. و قبل از روشن کردن فر، بررسی کنید که سیخ‌ها داخل پوشش محافظ نباشند زیرا این کار به فر آسیب می‌رساند و می‌تواند به افراد نیز آسیب برساند.

۳. اکیداً پیشنهاد می‌کنیم هنگام استفاده از سیستم چرخشی و سیخ‌های کباب‌پزی، از سطح ۲ محفظه، عملکرد گرمایش از بالا به پایین برای پخت استفاده کنید.

هنگام خرید، لطفاً همیشه شماره سفارش دقیق لوازم جانبی اختیاری را ذکر کنید.

لوازم جانبی اختیاری	شماره سفارش
قفسه سیم برای ظروف فر، قالب‌های کیک و ظروف مناسب فر. برای کباب و غذاهای گریل شده	
سینی پخت برای پخت در سینی و محصولات پخته شده کوچک.	
تابه جهانی برای کیک‌های مرطوب، شیرینی‌ها، غذاهای منجمد و کباب‌های بزرگ.	
سیستم چرخشی برای کباب کردن گوشت‌هایی مانند مرغ، بوقلمون، خرگوش و غیره؛	
چوب باربیکیو برای درست کردن کباب‌هایی مثل گوشت و سبزیجات؛	

مصرف بهینه انرژی

۱. تمام لوازم جانبی که در طول فرآیند پخت و پز ضروری نیستند را جدا کنید.
۲. در طول فرآیند پخت و پز، درب را باز نکنید.
۳. اگر در حین پخت و پز درب را باز کردید، حالت را به "لامپ" تغییر دهید (بدون تغییر تنظیمات دما)
۴. در حالت بدون فن، ۵ تا ۱۰ دقیقه قبل از پایان زمان پخت و پز، دما را به ۵۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید. به این ترتیب می‌توانید از گرمای محفظه فر برای تکمیل فرآیند استفاده کنید.
۵. در صورت امکان از «گرمایش با فن» استفاده کنید. می‌توانید دما را ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید.
۶. می‌توانید با استفاده از «گرمایش فن‌دار» در بیش از یک طبقه به طور همزمان آشپزی و پخت انجام دهید.

۷. اگر امکان پخت و پز همزمان غذاهای مختلف وجود ندارد، می‌توانید برای استفاده از وضعیت پیش گرمایش فر، یکی را پس از دیگری گرم کنید.

۸. اگر لازم نیست، فر خالی را از قبل گرم نکنید.

در صورت لزوم، غذا را بلافاصله پس از رسیدن به دمای مشخص شده، با خاموش کردن چراغ نشانگر برای اولین بار، داخل فر قرار دهید.

۹. از فویل بازتابنده، مانند فویل آلومینیومی، برای پوشاندن کف حفره استفاده نکنید.

۱۰. در صورت امکان از تایمر و یا دماسنج استفاده کنید.

۱۱. از قالب‌ها و ظروف پخت با روکش مات تیره و وزن سبک استفاده کنید. سعی کنید از لوازم جانبی سنگین با سطوح براق مانند استیل ضد زنگ یا آلومینیوم استفاده نکنید.

محیط زیست

بسته‌بندی برای محافظت از دستگاه جدید شما در برابر آسیب در حین حمل و نقل ساخته شده است. مواد مورد استفاده با دقت انتخاب شده‌اند و باید بازیافت شوند. بازیافت، استفاده از مواد اولیه و ضایعات را کاهش می‌دهد. لوازم برقی و الکترونیکی اغلب حاوی مواد ارزشمندی هستند. لطفاً آن را همراه با زباله‌های خانگی خود دور نیندازید.



سلامتی

آکریل آمید با گرم کردن غذاهای نشاسته‌ای (مانند سیب‌زمینی، سیب‌زمینی سرخ‌کرده، نان) تا دمای بسیار بالا و برای مدت طولانی ایجاد می‌شود.

نکات

۱. از زمان‌های پخت کوتاه استفاده کنید.

۲. غذا را تا زمانی که رنگ سطح آن زرد طلایی شود، بپزید، آن را نسوزانید تا به رنگ قهوه‌ای تیره درآید.

۳. وعده‌های غذایی بزرگتر آکریل آمید کمتری دارند.

۴. در صورت امکان از حالت «گرمایش با فن» استفاده کنید.

۵. سیب‌زمینی سرخ‌کرده: بیش از ۴۵۰ گرم در هر سینی استفاده کنید، آنها را به طور یکنواخت پخش کنید و مرتباً آنها را برگردانید. در صورت وجود، از اطلاعات محصول برای رسیدن به بهترین نتیجه پخت استفاده کنید.

عامل تمیز کردن

با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ کرده و برای مدت طولانی کاملاً کار خواهد کرد. ما در اینجا توضیح خواهیم داد که چگونه باید به درستی از دستگاه خود مراقبت و آن را تمیز کنید.

برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف در اثر استفاده از ماده تمیزکننده نامناسب آسیب نمی‌بینند، به اطلاعات موجود در جدول توجه کنید. بسته به مدل دستگاه، ممکن است همه قسمت‌های ذکر شده روی/داخل دستگاه شما نباشند.

احتیاط!

خطر آسیب سطحی

استفاده نکنید:

۱. مواد شوینده قوی یا ساینده.
۲. مواد شوینده با درصد بالای الکل.
۳. پدهای زیر یا اسفنج‌های تمیزکننده.
۴. شوینده‌های فشار قوی یا بخارشوی‌ها.
۵. پاک‌کننده‌های مخصوص برای تمیز کردن دستگاه در حالی که داغ است.

قبل از استفاده، پارچه‌های اسفنجی جدید را کاملاً بشویید.

نکته

محصولات نظافت و مراقبتی بسیار توصیه‌شده را می‌توان از طریق خدمات پس از فروش خریداری کرد. دستورالعمل‌های سازنده مربوطه را رعایت کنید.

قسمت بیرونی لوازم خانگی	تمیز کردن
نمای بیرونی دستگاه جلوی فولاد ضد زنگ	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. فوراً لکه‌های آهک، چربی، نشاسته و آلبومین (مثلاً سفیده تخم مرغ) را پاک کنید. خوردگی می‌تواند زیر چنین لکه‌هایی تشکیل شود محصولات تمیزکننده مخصوص فولاد ضد زنگ مناسب برای سطوح داغ از خدمات پس از فروش ما یا از خرده فروشان متخصص در دسترس هستند. با یک پارچه نرم، یک لایه بسیار نازک از محصول تمیزکننده را روی سطح بمالید.
پلاستیک	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از شیشه پاک کن یا اسکاچ شیشه استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.
کنترل پنل	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از شیشه پاک کن یا اسکاچ شیشه استفاده نکنید.
پانل های درب	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از اسکاچ شیشه یا سیم ظرفشویی استیل ضد زنگ استفاده نکنید.

قسمت بیرونی لوازم خانگی	تمیز کردن
دستگیره در	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. اگر رسوب‌زدا با دستگیره در تماس پیدا کرد، فوراً آن را پاک کنید. در غیر این صورت، لکه‌ها قابل پاک شدن نخواهند بود.
سطوح لعابی و سطوح خود تمیز شونده	دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محفظه پخت که در ادامه جدول آمده است را رعایت کنید.
پوشش شیشه ای برای روشنایی داخلی	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. اگر محفظه پخت و پز خیلی کثیف است، از پاک کننده فر استفاده کنید.
مهر و موم درب حذف نکنید	آب گرم صابون: با دستمال ظرفشویی تمیز کنید. آن را با دستمال نخی نمالید.

پاک کننده فولاد ضد زنگ: دستورالعمل‌های سازنده را رعایت کنید. از محصولات مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید. برای تمیز کردن، پوشش درب را بردارید.	روکش درب استیل ضد زنگ
آب گرم صابون: با یک پارچه یا برس ظرفشویی خیس کنید و تمیز کنید. اگر رسوبات زیادی وجود دارد، از یک پد اسکاچ استیل ضد زنگ استفاده کنید.	لوازم جانبی
آب گرم صابون: با یک پارچه یا برس ظرفشویی خیس کنید و تمیز کنید.	ریل
آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی یا برس تمیز کنید. در حالی که ریل‌های بیرون‌کشنده بیرون کشیده می‌شوند، روان‌کننده را پاک نکنید. بهتر است هنگام فشار دادن آنها به داخل، تمیز شوند. در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.	سیستم بیرون کش
آب گرم صابون: با دستمال یا برس تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشوید.	دماسنج گوشت

یادداشت ها

۱. تفاوت‌های جزئی در رنگ جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز است.
۲. سایه‌های روی پنل‌های در، که شبیه رگه به نظر می‌رسند، در اثر بازتاب‌های ایجاد شده توسط نورپردازی داخلی ایجاد می‌شوند.
۳. لعاب در دماهای بسیار بالا پخته می‌شود. این می‌تواند باعث تغییر رنگ جزئی شود. این طبیعی است و بر عملکرد تأثیر نمی‌گذارد. لبه‌های سینی‌های نازک را نمی‌توان کاملاً لعاب داد. در نتیجه، این لبه‌ها می‌توانند ناهموار باشند. این امر به محافظت در برابر خوردگی آسیبی نمی‌رساند.
۴. همیشه دستگاه را تمیز نگه دارید و فوراً کثیفی‌ها را پاک کنید تا رسوبات سرسخت کثیفی جمع نشوند.

نکات

۱. بعد از هر بار استفاده، محفظه پخت و پز را تمیز کنید. این کار تضمین می‌کند که کثیفی روی آن باقی نمی‌ماند.
۲. همیشه لکه‌های آهک، چربی، نشاسته و آلومین (مثلاً سفیده تخم مرغ) را فوراً پاک کنید.
۳. در صورت امکان، بلافاصله و زمانی که هنوز گرم است، تکه‌های غذای حاوی قند را جدا کنید.

۴. از ظروف مناسب فر برای کباب کردن استفاده کنید، مثلاً ظرف مخصوص کباب کردن.

درب لوازم خانگی

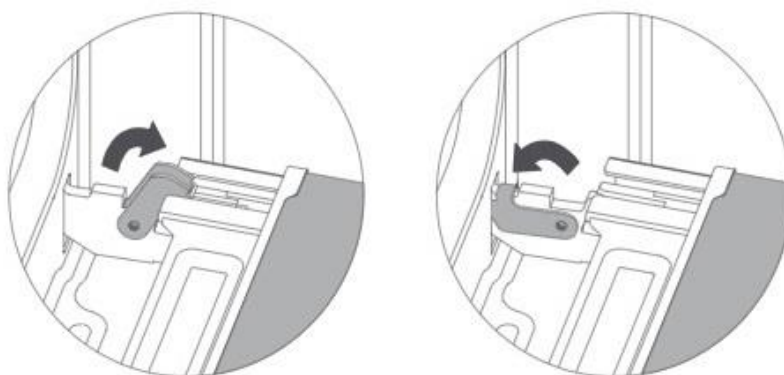
با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ کرده و برای مدت طولانی کاملاً قابل استفاده خواهد بود. این به شما می‌گوید که چگونه درب دستگاه را جدا کرده و آن را تمیز کنید.

برای تمیز کردن و جدا کردن پنل‌های درب، می‌توانید درب دستگاه را جدا کنید.

لولا‌های درب دستگاه هر کدام دارای یک اهرم قفل کننده هستند.

وقتی اهرم‌های قفل بسته هستند، درب دستگاه در جای خود محکم شده است. درب قابل جدا شدن نیست.

وقتی اهرم‌های قفل برای جدا کردن درب دستگاه باز هستند، لولاها قفل می‌شوند. آنها نمی‌توانند با ضربه محکم بسته شوند.



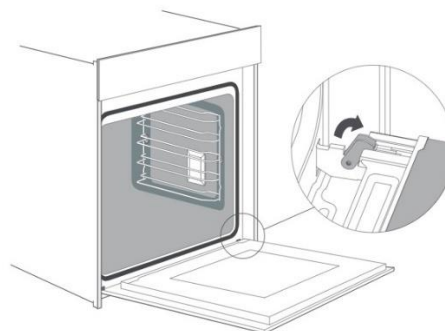
هشدار - خطر آسیب دیدگی!

۱. اگر لولاها قفل نشده باشند، می‌توانند با نیروی زیادی بسته شوند. مطمئن شوید که اهرم‌های قفل همیشه کاملاً بسته هستند یا هنگام جدا کردن درب دستگاه، کاملاً باز هستند.

۲. لولا‌های درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن حرکت می‌کنند و ممکن است شما گیر کنید. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

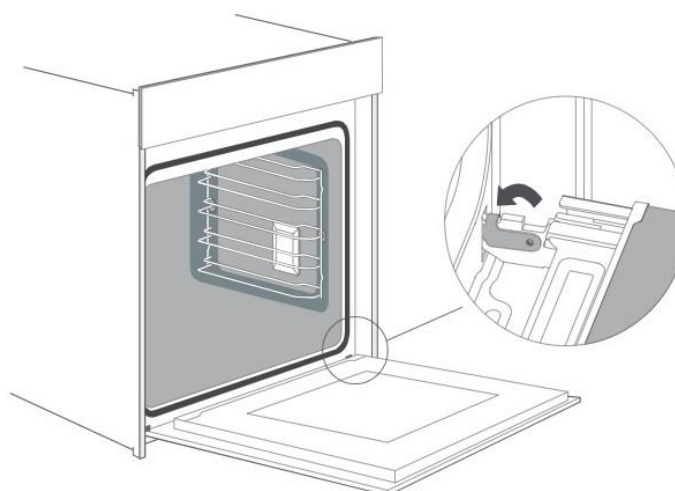
برداشتن درب دستگاه

۱. درب دستگاه را کاملاً باز کنید.
۲. دو اهرم قفل کننده در سمت چپ و راست را تا بزنید و باز کنید.
۳. درب دستگاه را تا حد مجاز ببندید.
۴. با هر دو دست، در را از سمت چپ و راست بگیرید و آن را به سمت بالا بکشید.



نصب درب دستگاه

- درب دستگاه را به ترتیب مخالف مراحل باز کردن، دوباره وصل کنید.
۱. هنگام اتصال درب دستگاه، مطمئن شوید که هر دو لولا درست روی سوراخ‌های نصب پینل جلویی محفظه قرار گرفته‌اند. مطمئن شوید که لولاها در موقعیت صحیح قرار گرفته‌اند. باید بتوانید آنها را به راحتی و بدون مقاومت وارد کنید. اگر هرگونه مقاومتی احساس کردید، بررسی کنید که لولاها به درستی در سوراخ‌ها قرار گرفته باشند.
 ۲. درب دستگاه را کاملاً باز کنید. هنگام باز کردن درب دستگاه، می‌توانید دوباره بررسی کنید که آیا لولاها در موقعیت صحیح قرار دارند یا خیر. اگر اتصالات را اشتباه انجام دهید، نمی‌توانید درب دستگاه را کاملاً باز کنید. هر دو اهرم قفل را دوباره ببندید.
 ۳. درب محفظه پخت را ببندید. در عین حال، اکیداً توصیه می‌کنیم یک بار دیگر بررسی کنید که آیا درب در موقعیت صحیح قرار دارد و آیا شیارهای تهویه نیمه‌آب‌بندی نشده‌اند.



برداشتن پوشش درب

ممکن است روکش پلاستیکی روی درب تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل، می‌توانید روکش را بردارید.

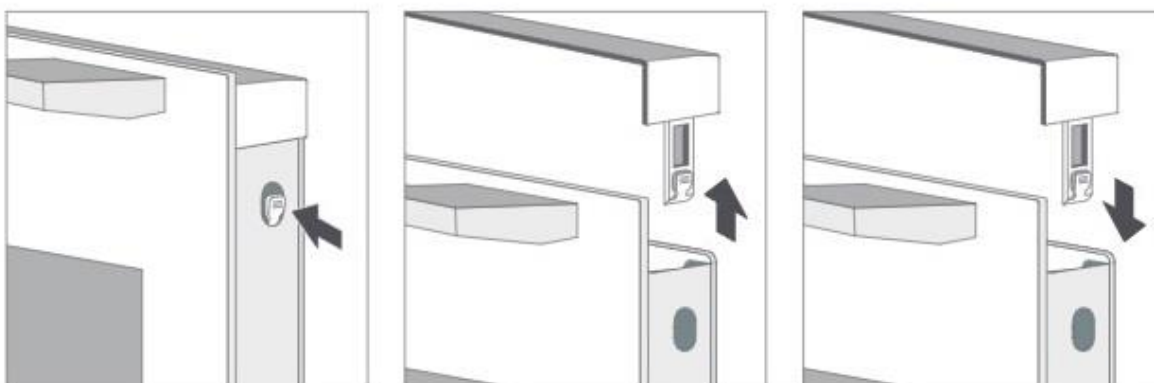
درب دستگاه را مانند دستورالعمل بالا بردارید.

۱. سمت راست و چپ پوشش را فشار دهید.

۲. پوشش را بردارید.

۳. پس از برداشتن پوشش درب، می‌توان به راحتی قسمت‌های باقی‌مانده درب دستگاه را جدا کرد تا بتوانید به تمیز کردن ادامه دهید. پس از اتمام تمیز کردن درب دستگاه، پوشش را دوباره در جای خود قرار داده و آن را فشار دهید تا با صدای کلیک در جای خود قرار گیرد.

۴. درب دستگاه را نصب کرده و آن را ببندید.



احتیاط!

در حالی که درب دستگاه به خوبی نصب شده است، در این زمان می‌توان پوشش درب را نیز برداشت.

۱. برداشتن پوشش درب به معنای آزاد کردن شیشه داخلی درب دستگاه است، شیشه می‌تواند به راحتی جابجا شود و باعث آسیب یا جراحت شود.

۲. از آنجایی که برداشتن پوشش درب و شیشه داخلی به معنای کاهش وزن کلی درب دستگاه است، لولاها هنگام بستن درب راحت‌تر جابجا می‌شوند و ممکن است در بین آنها گیر کنید. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

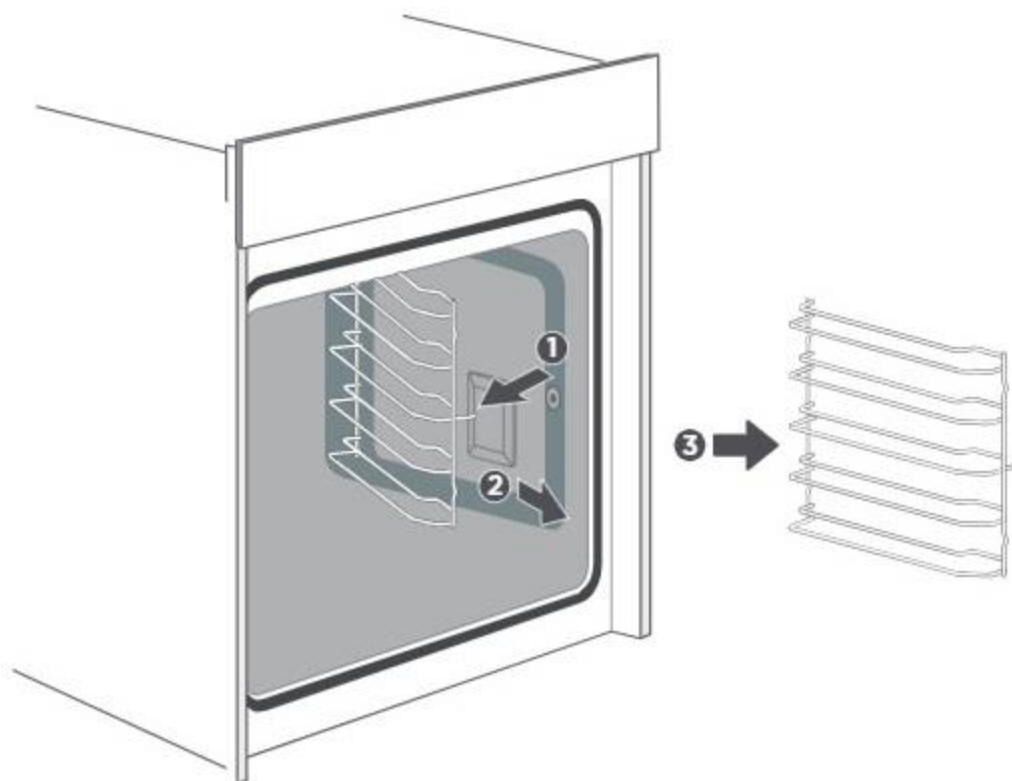
به دلیل دو نکته فوق، اکیداً توصیه می‌کنیم که پوشش درب را جدا نکنید، مگر اینکه درب دستگاه برداشته شده باشد. خسارات ناشی از عملکرد نادرست تحت پوشش گارانتی نیست.

ریل

وقتی می‌خواهید ریل‌ها و محفظه را به خوبی تمیز کنید، می‌توانید قفسه‌ها را برداشته و تمیز کنید. به این ترتیب دستگاه شما ظاهر خود را حفظ کرده و برای مدت طولانی کاملاً کاربردی خواهد بود.

۱. قسمت جلویی ریل‌های کناری را به صورت افقی در جهت مخالف بکشید تا قطعه ۱ خارج شود؛ بعداً می‌توانید قفسه‌ها را مانند تصویر جدا کنید.

۲. ریل بغل را دوباره داخل حفره قرار دهید، ابتدا قسمت عقب ریل بغل را به درستی داخل سوراخ حفره قرار دهید و سپس قسمت جلوی آن را داخل سوراخ قرار دهید.



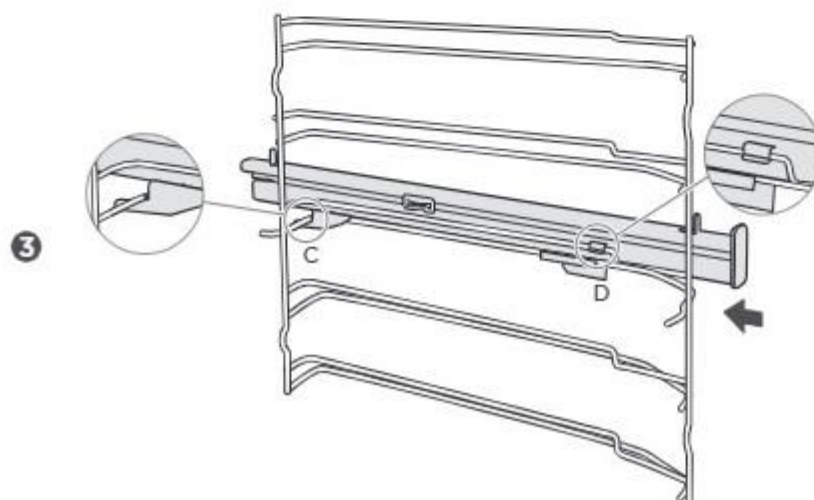
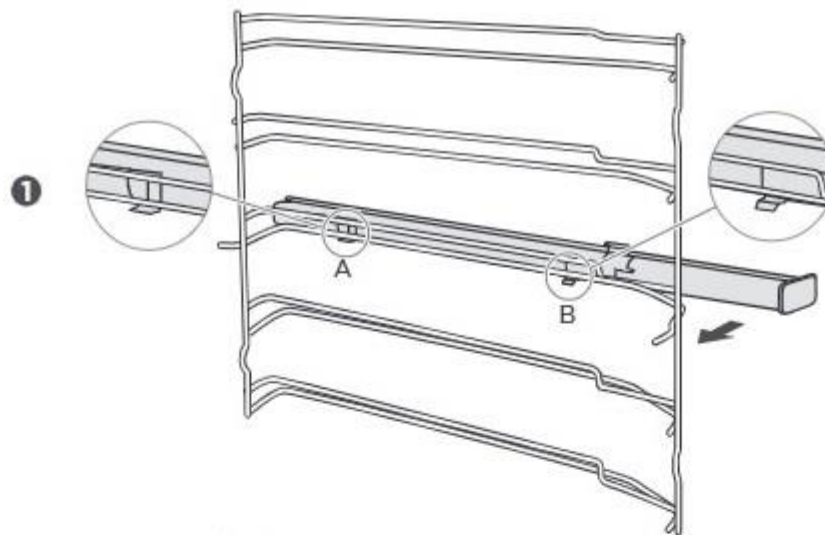
ریل‌های تلسکوپی را تعمیر کنید

(برای مثال سمت چپ را در نظر بگیرید، برای سمت راست نیز همینطور)

۱. نقاط A و B ریل‌های تلسکوپی را به صورت افقی روی سیم بیرونی قرار دهید.

۲. ریل‌های تلسکوپی را در جهت عقربه‌های ساعت و در جهت عقربه‌های ساعت برای سمت راست، ۹۰ درجه بچرخانید.

۳. ریل‌های تلسکوپی را به جلو فشار دهید، نقطه C را روی سیم پایینی و نقطه D را روی سیم بالایی خم کنید.

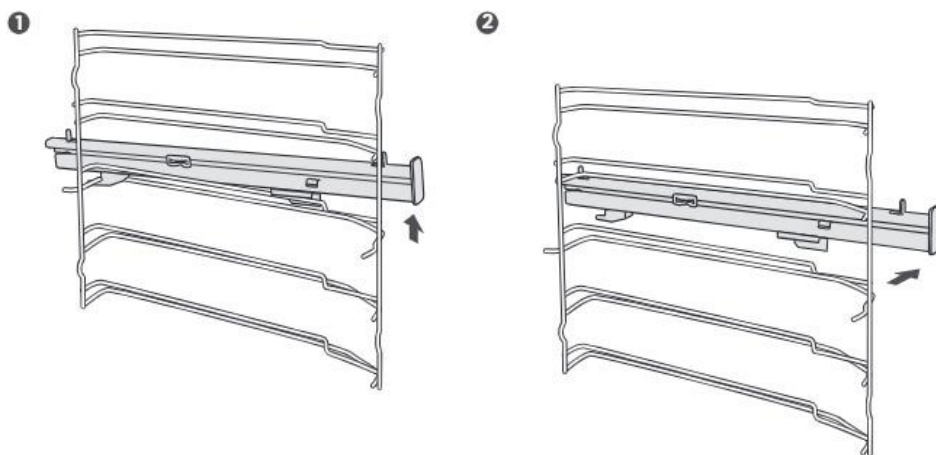


ریل‌های تلسکوپی را بردارید

(برای مثال سمت چپ را در نظر بگیرید، برای سمت راست نیز همینطور)

۱. یک سر ریل‌های تلسکوپی را محکم بلند کنید.

۲. کل ریل‌های تلسکوپی را بلند کرده و به سمت عقب بردارید.



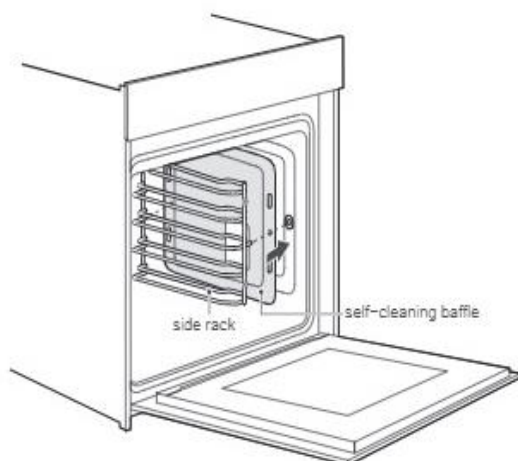
بافل خود تمیز شونده

بافل با لعاب مخصوص روی سطح آن، که می‌تواند روغن و چربی را جذب کند، بعداً آنها را تبخیر کند، حفره را تمیز کند و در طول فرآیند پخت و پز بوی خاصی ندهد.

رفع عیب خود تمیز شونده

طبق دستورالعمل نشان داده شده، قفسه جانبی و بافل خود تمیز شونده را به نوبت نصب کنید.

در شکل f:



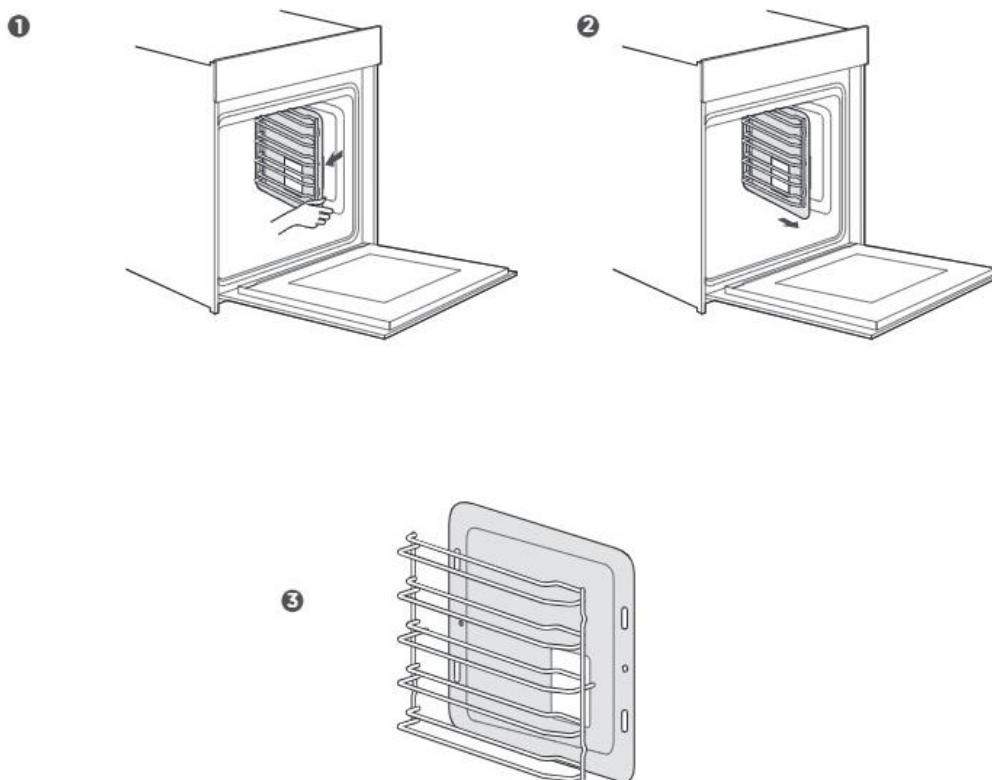
جدا کردن بافل خود تمیز شونده

برای راحتی تمیز کردن کناره‌های حفره، تیغه خود تمیز شونده را بیرون بیاورید:

۱. قفسه کناری را به صورت افقی از محفظه بیرون بکشید. تیغه خود تمیز شونده به همراه قفسه کناری بیرون کشیده خواهد شد.

۲. قفسه کناری را به همراه تیغه خود تمیز شونده از محفظه خارج کنید.

۳. محفظه خود تمیز شونده را از قفسه کناری جدا کنید.



یادداشت‌ها

ریل‌ها/قفسه‌های تلسکوپی/اسطل خود تمیز شونده از لوازم جانبی اختیاری هستند.

سیم برق را عوض کنید

موقعیت A موقعیت جعبه ترمینال را در پشت قاب بیرونی پشتی نشان می‌دهد و بسته است.

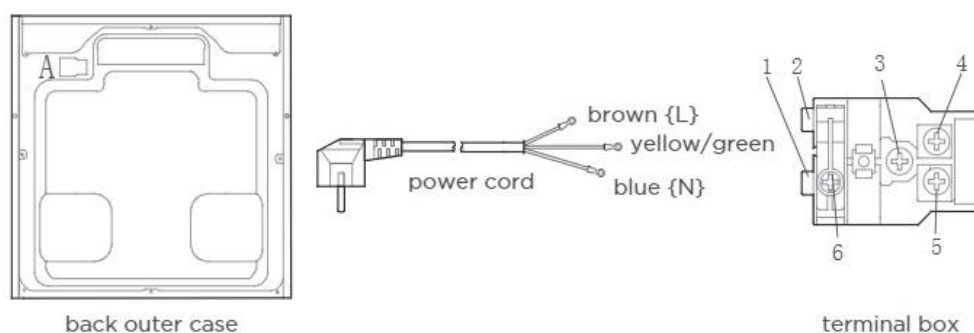
مراحل:

الف. برق را قطع کنید، از پیچ گوشتی کوچک f برای باز کردن دو ضامن ۱۲ استفاده کنید.

ب. از پیچ گوشتی فیلپس برای باز کردن پیچ‌های ۳۴ و ۵ و ۶ استفاده کنید.

ج. سیم برق جدید را عوض کنید، سیم زرد/سبز روی سیم ۳ brother روی سیم آبی روی سیم ۵ را عوض کنید.

د. پیچ ۶ را بچرخانید تا درپوش جعبه ترمینال قبل از تعویض بسته شود.



در صورت نیاز، دستگاه خود را تعمیر کنید

اگر خطایی رخ داد، قبل از تماس با خدمات پس از فروش، لطفاً مطمئن شوید که به دلیل عملیات نادرست نیست و به جدول خطاها مراجعه کنید و خودتان سعی کنید خطا را برطرف کنید. اغلب می‌توانید به راحتی خودتان خطاهای فنی دستگاه را برطرف کنید. اگر ظرفی دقیقاً مطابق میل شما نشد، می‌توانید نکات و دستورالعمل‌های زیادی برای آماده‌سازی در انتهای دفترچه راهنما پیدا کنید.

تقصیر	علت احتمالی	یادداشت ها / راه حل
دستگاه کار نمی کند.	فیوز معیوب	فیوز داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
	قطع برق	بررسی کنید که آیا چراغ آشپزخانه یا سایر وسایل آشپزخانه کار می کنند یا خیر.
دستگیره ها از تکیه گاه پنل کنترل بیرون افتاده اند.	دستگیره ها به طور تصادفی از کار افتاده اند.	دستگیره ها قابل جدا شدن هستند. به سادگی دکمه ها را در جای خود در پنل کنترل قرار دهید و آنها را به داخل فشار دهید تا درگیر شوند و طبق معمول بتوان آنها را چرخاند.
دیگر نمی توان دستگیره ها را به راحتی چرخاند.	زیر دستگیره ها خاک است	دستگیره ها قابل جدا شدن هستند. برای جدا کردن دستگیره ها، کافیسیت آنها را از تکیه گاه جدا کنید. روش دیگر این است که لبه بیرونی دستگیره ها را فشار دهید تا کج شوند و بتوان آنها را به راحتی برداشت. با استفاده از یک پارچه و آب صابون، دستگیره ها را با دقت تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از هیچ گونه مواد تیز و ساینده استفاده نکنید. در ماشین ظرفشویی خیس نکنید یا تمیز نکنید. دستگیره ها را زیاد باز نکنید تا تکیه گاه ثابت بماند
فن در حالت "فن گرمایش" همیشه کار نمی کند.	این یک عملکرد طبیعی است که به دلیل بهترین توزیع حرارت ممکن و بهترین عملکرد ممکن فر انجام می شود.	
پس از فرآیند پخت، صدایی شنیده می شود و جریان هوا در نزدیکی پنل کنترل مشاهده می شود.	فن خنک کننده هنوز کار می کند تا از رطوبت زیاد در محفظه جلوگیری کند و فر را برای راحتی شما خنک نگه دارد. فن خنک کننده به طور خودکار خاموش می شود.	
غذا در زمان تعیین شده در دستور پخت به اندازه کافی پخته نشده است.	از دمایی متفاوت از دستور پخت استفاده شده است. دماها را دوباره بررسی کنید. مقادیر مواد اولیه با دستور پخت متفاوت است. دستور پخت را دوباره بررسی کنید.	
قهوه ای شدن ناهموار	تنظیم دما خیلی بالاست، یا ممکن است سطح قفسه بهینه شده باشد. دستور پخت و تنظیمات را دوباره بررسی کنید. پرداخت سطح و یا رنگ و یا جنس ظروف پخت، بهترین انتخاب برای عملکرد فر انتخابی نبود. هنگام استفاده از حرارت تابشی، مانند حالت "گرمایش از بالا و پایین"، از ظروف فر با روکش مات، رنگ تیره و وزن سبک استفاده کنید.	
لامپ روشن نمی شود	لامپ باید تعویض شود.	

هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات و تعویض کابل‌های برق آسیب‌دیده فقط توسط یکی از تکنسین‌های آموزش‌دیده خدمات پس از فروش ما امکان‌پذیر است. در صورت معیوب بودن دستگاه، آن را از برق بکشید یا فیوز داخل جعبه فیوز را خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

حداکثر زمان عملیات

حداکثر زمان کارکرد این دستگاه ۹ ساعت است تا از خاموش شدن ناگهانی دستگاه جلوگیری شود.

تعویض لامپ در گوشه حفره

اگر لامپ حفره‌ای از کار بیفتد، باید تعویض شود. لامپ‌های هالوژن مقاوم در برابر حرارت، ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت از خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی قابل تهیه هستند.

هنگام کار با لامپ هالوژن، از یک پارچه خشک استفاده کنید. این کار باعث افزایش طول عمر لامپ می‌شود.

هشدار

خطر برق گرفتگی!

هنگام تعویض لامپ، کنتاکت‌های سوکت لامپ برق‌دار هستند. قبل از تعویض لامپ، دستگاه را از برق بکشید یا کلید قطع‌کننده مدار را در جعبه فیوز قرار دهید.

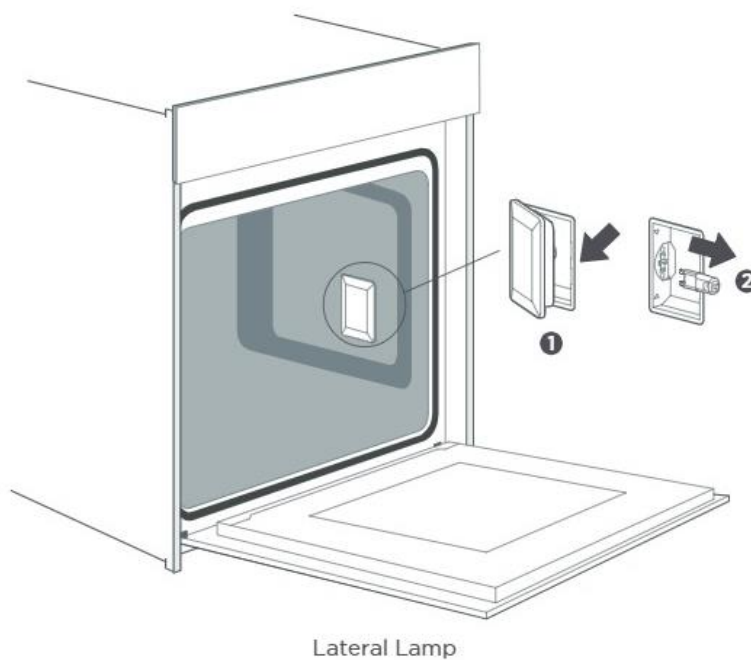
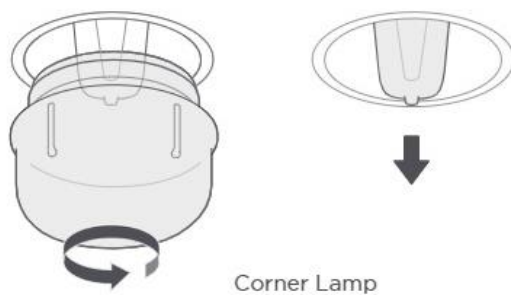
خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی دستگاه یا المنت‌های گرمایشی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

۱. برای جلوگیری از آسیب، یک حوله را در حفره سرد قرار دهید.

۲. پوشش شیشه‌ای را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا برداشته شود (لامپ گوشه‌ای)؛ شبکه جانبی را بیرون بکشید و سپس پوشش شیشه‌ای را با ابزاری با سر صاف به آرامی بلند کنید (لامپ جانبی)

۳. لامپ را بیرون بکشید - آن را روشن نکنید.
۴. پوشش شیشه‌ای را دوباره سر جایش قرار دهید.
۵. حوله را بردارید و مدارشکن را روشن کنید تا ببینید آیا لامپ روشن می‌شود یا خیر.
۶. برای لامپ جانبی، اگر پس از تعویض به خوبی کار می‌کند، لطفاً به یاد داشته باشید که توری جانبی را سر جایش قرار دهید.



روکش شیشه ای

اگر پوشش شیشه‌ای لامپ هالوژن آسیب دیده باشد، باید تعویض شود. می‌توانید پوشش شیشه‌ای جدید را از خدمات پس از فروش تهیه کنید. لطفاً شماره E و شماره FD دستگاه خود را مشخص کنید.

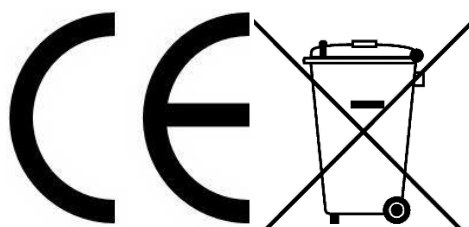
خدمات مشتری

اگر دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما در خدمت شماست. ما همیشه راه حل مناسبی پیدا خواهیم کرد. لطفاً با فروشنده‌ای که این دستگاه را در آن نصب می‌کنید تماس بگیرید. هنگام تماس با ما، لطفاً شماره مدل و شماره سریال را وارد کنید تا بتوانیم مشاوره صحیح را به شما ارائه دهیم. پلاک مشخصات که حاوی این شماره‌ها است را می‌توانید هنگام باز کردن درب دستگاه پیدا کنید.

ولتاژ نامی: ۲۴۰-۲۲۰ ولت

فرکانس نامی: ۵۰ هرتز-۶۰ هرتز

توان الکتریکی: ۲.۹ کیلووات



برای صرفه‌جویی در وقت، می‌توانید مدل دستگاه خود و شماره تلفن خدمات پس از فروش را در قسمت زیر یادداشت کنید، در صورت نیاز.

کارت تعمیر و نگهداری	
شماره مدل	تاریخ خرید
شماره سریال	فروشگاه خرید

هشدار

این دستگاه باید مطابق با مقررات جاری نصب شود و فقط در فضایی با تهویه مناسب استفاده شود. قبل از نصب یا استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌ها را مطالعه کنید.

توجه

لطفاً توجه داشته باشید که بازدید از محل توسط مهندس خدمات پس از فروش، حتی در طول دوره گارانتی، رایگان نیست.

به حرفه‌ای بودن سازنده اعتماد کنید. بنابراین می‌توانید مطمئن باشید که تعمیر توسط تکنسین‌های آموزش‌دیده خدمات که قطعات یدکی اصلی لوازم خانگی شما را دارند، انجام می‌شود.

در بالا، مجدداً از خرید فر توکار مونوگرام متشکریم و آرزو می‌کنیم که دستگاه ما غذای خوشمزه و زندگی شادی را برای شما به ارمغان بیاورد.

نکات و ترفندها	
شما می‌خواهید دستور پخت خودتان را بپزید	سعی کنید ابتدا از تنظیمات دستور العمل‌های مشابه استفاده کنید و با توجه به نتیجه، فرآیند پخت و پز را بهینه کنید.
کیک پخته شده است؟	حدود ۱۰ دقیقه قبل از زمان پخت، یک سیخ چوبی را داخل کیک فرو کنید. اگر پس از بیرون آوردن سیخ، خمیر خامی در اطراف آن وجود نداشته، کیک آماده است.
کیک پس از پخت و در حین خنک شدن، حجم زیادی از دست می‌دهد.	سعی کنید دمای دستگاه را ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید و دستورالعمل‌های آماده‌سازی غذا در مورد نحوه‌ی کار مکانیکی با خمیر را دوباره بررسی کنید.
ارتفاع کیک در وسط خیلی بیشتر از حلقه بیرونی است	حلقه بیرونی قالب فتر را چرب نکنید
روی کیک خیلی قهوه‌ای است	از طبقه پایین‌تری استفاده کنید و یا از دمای تنظیم‌شده پایین‌تری استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی‌تر شود)
کیک خیلی خشکه	از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتیگراد بالاتر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت کوتاه‌تر شود)
ظاهر غذا خوب است اما رطوبت داخل آن خیلی زیاد است	از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتیگراد پایین‌تر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی‌تر شود) و دستور غذا را دوباره بررسی کنید
قهوه ای شدن ناهموار است	از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتیگراد پایین‌تر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی‌تر شود). از حالت «گرمایش از بالا و پایین» در یک سطح استفاده کنید.
زیر کیک کمتر قهوه‌ای شده است	یک سطح پایین را انتخاب کنید
پخت همزمان روی بیش از یک طبقه: یکی از طبقات تیره‌تر از طبقه دیگر است.	برای پخت در بیش از یک سطح از حالت فن‌دار استفاده کنید و وقتی سینی‌ها آماده شدند، آنها را جداگانه بیرون بیاورید. لازم نیست همه سینی‌ها همزمان آماده باشند.
چگالش آب در حین پخت	بخار بخشی از پخت و پز است و به طور معمول همراه با جریان هوای خنک کننده از فر خارج می‌شود. این بخار ممکن است در سطوح مختلف فر یا نزدیک به فر متراکم شود و قطرات آب تشکیل دهد. این یک فرآیند فیزیکی است و نمی‌توان به طور کامل از آن اجتناب کرد.

از چه نوع ظروف پخت و پزی می‌توان استفاده کرد؟	از هر ظرف پخت مقاوم در برابر حرارت می‌توان استفاده کرد. توصیه می‌شود از آلومینیوم در تماس مستقیم با غذا، به خصوص وقتی ترش است، استفاده نکنید. لطفاً از تناسب خوب بین ظرف و درب اطمینان حاصل کنید.
چگونه از عملکرد گریل استفاده کنیم؟	فر را به مدت ۵ دقیقه گرم کنید و غذا را در طبقه‌ای که در این دفترچه راهنما ذکر شده است قرار دهید. هنگام استفاده از هر حالت کباب کردن، درب فر را ببندید. وقتی درب باز است، از فر استفاده نکنید، مگر برای قرار دادن/برداشتن/بررسی غذا.
چگونه فر را هنگام کباب کردن تمیز نگه داریم؟	از سینی پر از ۲ لیتر آب در طبقه ۱ استفاده کنید. تقریباً تمام مایعاتی که از غذای قرار داده شده روی قفسه می‌ریزند، توسط سینی جذب می‌شوند.
المنت حرارتی در تمام حالت‌های کباب‌پزی به مرور زمان روشن و خاموش می‌شود.	این یک عملکرد عادی است و به تنظیم دما بستگی دارد.
چگونه تنظیمات فر را محاسبه کنیم، وقتی وزن کباب در دستور پخت ذکر نشده است؟	تنظیمات کنار وزن برشته کردن را انتخاب کنید و زمان را کمی تغییر دهید. در صورت امکان از یک پروب گوشت برای تشخیص دمای داخل گوشت استفاده کنید. طبق دستورالعمل سازنده، سر پروب گوشت را با دقت در گوشت قرار دهید. مطمئن شوید که سر پروب در وسط بزرگترین قسمت گوشت قرار گرفته است، اما نه در نزدیکی استخوان یا سوراخ.
اگر در حین پخت یا آماده‌سازی غذا، مایعی روی آن ریخته شود، چه اتفاقی می‌افتد؟	مایع به جوش می‌آید و بخار به عنوان یک فرآیند فیزیکی طبیعی ایجاد می‌شود. لطفاً مراقب باشید، زیرا بخار داغ است. برای اطلاعات بیشتر به «چگالش آب در حین پخت» نیز مراجعه کنید. اگر مایع حاوی الکل باشد، فرآیند جوشیدن سریع‌تر خواهد بود و می‌تواند منجر به شعله‌ور شدن در محفظه شود. مطمئن شوید که در طول چنین فرآیندهایی درب فر بسته است. لطفاً فرآیند پخت یا پخت را با دقت کنترل کنید. درب را بسیار آرام و فقط در صورت لزوم باز کنید.

دستور پخت‌های معمول					
کیک	فرم	سطح	حالت	Temp.in در درجه سانتی گراد	مدت زمان در دقیقه
کیک اسفنجی (ساده) به شکل جعبه	جعبه	۲	معمولی با فن	۱۷۰	۵۰
کیک اسفنجی (ساده) به شکل جعبه	جعبه	۱	متعارف	۱۴۰	۷۰
کیک اسفنجی با میوه در قالب گرد	فرم گرد	۱	معمولی با فن	۱۵۰	۵۰
کیک اسفنجی با میوه‌ها روی سینی	سینی	۱	متعارف	۱۴۰	۷۰
مافین کشمش‌بریوش (کیک مخمر)	فرم مافین	۲	متعارف	۲۲۰	صبح: ۱۹:۰۰ قبل از ظهر: ۱۱:۰۰
گوگل‌هویف (با مخمر)	سینی	۱	متعارف	۱۵۰	صبح: ۱۱:۰۰ قبل از ظهر: ۶۰:۰۰
کلوچه	فرم مافین	۱	متعارف	۱۶۰	صبح: ۸:۳۰ صبح تا ۳۰:۰۰
کلوچه	فرم مافین	۱	معمولی با فن	۱۵۰	صبح: ۸:۳۰ صبح تا ۳۰:۰۰
کیک مخمر سیب روی سینی	سینی	۱	معمولی با فن	۱۶۰	صبح: ۱۰:۰۰ قبل از ظهر: ۴۲:۳۰
کیک اسفنجی آب (۶ عدد تخم مرغ)	فرم بهار	۱	متعارف	۱۶۰	صبح: ۹:۳۰ صبح تا ۴۱:۰۰
کیک اسفنجی آب (۴ عدد تخم مرغ)	فرم بهار	۱	متعارف	۱۶۰	صبح: ۹:۰۰ قبل از ظهر: ۲۶:۰۰
کیک اسفنجی آب	فرم بهار	۱	کنوانسیون	۱۶۰	۳۵
کیک مخمر سیب روی سینی	سینی	۲	معمولی با فن	۱۵۰	صبح: ۸:۰۰ صبح تا ۴۲:۰۰
هفزوپیف (کالاه)	سینی	۲	معمولی با فن	۱۵۰	۴۰
کیک‌های کوچک ۲۰	سینی	۲	کنوانسیون	۱۵۰	۳۶
کیک‌های کوچک ۴۰	سینی	۲+۴	کنوانسیون	۱۵۰	صبح تا ظهر: ۱۰:۰۰ قبل از ظهر: ۳۴:۰۰
کیک مخمر کره‌ای	سینی	۲	متعارف	۱۵۰	صبح: ۸:۰۰ صبح تا ۳۰:۰۰
نان کوتاه	سینی	۲	متعارف	۱۷۰	صبح: ۸:۰۰ صبح تا ۱۳:۰۰

شیرینی کره‌ای ۲ سینی	سینی	۲+۴	معمولی با فن	۱۶۰	صبح تا ۸:۲۰ بعد از ظهر، ساعت ۱۲:۰۰
کوکی وانیلی	سینی	۲	متعارف	۱۶۰	صبح: ۸:۰۰ تا ۱۰:۰۰
کوکی وانیلی	سینی	۲+۴	معمولی با فن	۱۵۰	صبح: ۸:۰۰ قبل از ظهر: ۱۴:۰۰
نان	فرم	سطح	حالت	Temp.in در درجه سانتی گراد	مدت زمان در دقیقه
نان سفید (آرد ۱ کیلو گرمی) به شکل جعبه	جعبه	۱	متعارف	۱۷۰	صبح: ۹:۲۰ قبل از ظهر: ۵۰:۰۰
نان سفید (آرد ۱ کیلو گرمی) به شکل جعبه	جعبه	۱	معمولی با فن	۱۷۰	صبح: ۱۲:۰۰ قبل از ظهر: ۴۵:۰۰
پیتزای تازه (نازک)	سینی	۲	متعارف	۱۷۰	صبح: ۹:۳۰ قبل از ظهر: ۲۱:۰۰
پیتزای تازه (ضخیم)	سینی	۲	متعارف	۱۷۰	صبح: ۱۰:۰۰ قبل از ظهر: ۴۵:۰۰
پیتزای تازه (ضخیم)	سینی	۲	معمولی با فن	۱۷۰	صبح: ۸:۰۰ قبل از ظهر: ۴۱:۰۰
نان	سینی	۱	کنوناسیون	۱۹۰	صبح تا ۹:۰۰ قبل از ظهر تا ۳۰:۰۰

نکته p.h.t: به معنی زمان پیش گرم کردن و b.t به معنی زمان پخت است.

گوشت	قالب	سطح	حالت	Temp.in درجه سانتیگراد	مدت زمان (دقیقه)	به
فیله گوساله نرم ۱.۶ کیلوگرم	سینی	۲	گریل دوتایی با فن	۱۸۰	۵۵	
میت لوف ۱ کیلوگرم گوشت	سینی	۱	معمولی	۱۸۰	۷۵	
مرغ ۱ کیلوگرم	سینی	L2: قفسه: L1 سینی	گریل دوتایی با فن	۱۸۰	۵۰	
ماهی (۲.۵) کیلوگرم	سینی	۲	معمولی	۱۷۰	۷۰	
دنده کبابی تاماهواک B.T.	سینی	۳	معمولی	۱۲۰	۸۵	

۸۲	۱۶۰	معمولی	۱	سینی	گردن کبابی خوک (۱.۲ کیلوگرم)
۷۸	۱۸۰	معمولی	L2: قفسه L1: سینی	سینی	مرغ ۱.۷ کیلوگرم

تست غذا طبق استاندارد EN 60350-1					
پیش گرم کردن	ساعت (دقیقه)	درجه سانتیگراد		F	لوازم جانبی
خیر	۳۰-۳۵	۱	۱۷۰		۲۶ سانتی متر
خیر	۳۰-۳۵	۱	۱۶۰		۲۶ سانتی متر
بله	۳۰-۴۰	۲	۱۵۰		۱ سینی
بله	۴۰-۵۰	۲	۱۵۰		۱ سینی
بله	۳۰-۳۵	L2&L4	۱۵۰		۲ سینی
خیر	۷۰-۸۰	۱	۱۵۰		۲۶ سانتی متر
خیر	۸۰-۸۵	۱	۱۷۰		۲۰ سانتی متر
خیر	۷۰-۸۰	۱	۱۶۰		۲۰ سانتی متر
بله	۳۰-۳۵	۱	۲۱۰		۱ سینی
بله	۳۰-۳۵	۱	۱۹۰		۱ سینی

آزمایش مواد غذایی مطابق با استاندارد 1-60350-EN

من آن را دریافت کردم	لوازم جانبی	F	درجه سانتی گراد	سطح	ساعت (دقیقه)	پیش گرم کردن
نان تست	قفسه		حداکثر	۵	۶-۸	بله ۵ دقیقه
مرغ	قفسه و سینی		۱۸۰	رک ۲ سینی ۱	۷۵-۸۰	بله

۱. در دستور پخت مرغ، ابتدا از پشت مرغ شروع کنید و بعد از ۳۰ دقیقه مرغ را برگردانید تا به سمت روی آن برگردد.
۲. از یک قالب تیره و مات استفاده کنید و آن را روی توری قرار دهید.
۳. سینی‌ها را در همان لحظه، زمانی که غذا آماده است، حتی اگر به پایان زمان پخت نرسیده باشد، بیرون بیاورید.
۴. دمای پایین‌تر را انتخاب کنید و پس از کوتاه‌ترین زمان ذکر شده در جدول، بررسی کنید.
۵. اگر از سینی برای جمع‌آوری مایعاتی که از غذای قرار داده شده روی توری در هر حالت کباب‌پزی می‌چکد استفاده می‌کنید، سینی را باید روی سطح ۱ تنظیم کرده و با مقداری آب پر کنید.
۶. کتلت‌های برگر باید بعد از دو سوم زمان، برگردانده شوند.

بهره‌وری انرژی مطابق با استاندارد 1-60350-EN

لطفا به اطلاعات زیر توجه کنید:

۱. اندازه‌گیری در حالت «ECO» انجام می‌شود تا داده‌های مربوط به حالت هوای اجباری و کلاس برچسب تعیین شود.
۲. اندازه‌گیری در حالت «گرمایش از بالا و پایین» انجام می‌شود تا داده‌های مربوط به حالت مرسوم تعیین شود.
۳. در طول اندازه‌گیری، فقط قطعه‌ی ضروری در حفره قرار دارد. سایر قطعات باید برداشته شوند.
۴. فر طبق راهنمای نصب نصب شده و در وسط کابینت قرار می‌گیرد.
۵. برای اندازه‌گیری لازم است که مانند خانه، حتی زمانی که کابل در حین اندازه‌گیری، عملکرد آب‌بندی واکش را مختل می‌کند، درب بسته شود. برای اطمینان از اینکه هیچ اثر منفی در مورد آب‌بندی مختل شده به دلیل داده‌های انرژی وجود ندارد، لازم است که درب در حین اندازه‌گیری با دقت بسته شود. ممکن است لازم باشد از ابزاری برای تضمین آب‌بندی واکش مانند خانه استفاده شود، جایی که هیچ کابلی عملکرد آب‌بندی را مختل نمی‌کند.
۶. تعیین حجم محفظه برای استفاده از «یخ‌زدایی» همانطور که در صفحه ۱۴ توضیح داده شده است، انجام می‌شود. برای اطمینان از استفاده کارآمد از فر، تمام لوازم جانبی از جمله قفسه‌های جانبی برداشته می‌شوند.

حالت ECO گرما را از طریق گرم کن از پایین و حلقه‌ای تامین می‌کند، با این حالت می‌توانید در طول پخت‌وپز در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.

دستور العمل ها	لوازم جانبی		سطح	ساعت (دقیقه)	پیش گرم کردن
چله	۱ سینی	۱۸۰	۱	۴۵-۵۰	خیر
کیاب گوشت خوک	۱ سینی	۲۰۰	۱	۸۰-۸۵	خیر
کیک گیلان کلافوتی	فرم گرد	۲۰۰	۱	۵۵-۶۰	خیر
گوشت گاو کبابی ۱.۳ کیلوگرم	۱ سینی	۲۰۰	۱	۸۰-۸۵	خیر
براونی	قفسه و صفحه شیشه ای	۱۸۰	۱	۵۵-۶۰	خیر
گراتن سیب زمینی	قفسه و صفحه گرد	۱۸۰	۱	۶۵-۷۰	خیر
لازنگنه	قفسه و صفحه شیشه ای	۱۸۰	۱	۷۵-۸۰	خیر
کیک پنیر	فرم فتری ۲۰ سانتی متر	۱۶۰	۱	۸۰-۹۰	خیر